

Lasagnes aux Pointes d'Asperges Gratinées au Fromage

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Lasagnes	5-6 plaques
- Asperges	24-28 pointes
- Jambon Cuit	5-6 tranches
- Gruyère Râpé	
- Beurre de Cuisson	35g
- Farine	35g
- Lait	350-400 ml
- Noix de Muscade	
- Moutarde	1 c à café
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 12-13 minutes. Egouttez puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur et réservez.
- Confectionnez la béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Terminez en intégrant la moutarde. Salez, poivrez et muscadez.
- Montez alors la lasagne en commençant par une couche de béchamel dans le fond du plat à gratin. Puis déposez successivement, une plaque de pâte, du jambon, des asperges, de la béchamel et un peu de gruyère râpé.
- Terminez par une plaque de pâte et versez le reste de béchamel pour recouvrir le tout.
- Ajoutez encore un peu de gruyère râpé pour le gratin.
- Préchauffez le four à 200°C et enfournez pendant 20 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte colorée.

